

UFM 300-5

Der perfekte „home-made“ Burger



Technische Daten:

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Burgergrößen	Von 50 bis max. 100 mm in 10 mm Schritten
Portionierleistung	Bis max. 150 Port./min (abhängig von der Größe)
Gewicht	210 kg
Transportbandabmessungen	1260 mm Länge, 320 mm Breite
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m ³ /h, 6 bar
Wasserverbrauch	0,5 l/min, nur Trinkwasser

Der neue Hamburgerformer UFM 300-5 ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren.

Der direkt an der REX-Füllmaschine angebundene pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Diese werden auf das Transportband abgelegt. Danach werden die Portionen mittels Formband zu einem perfekten „home-made“ Burger bei optimaler Formstabilität gedrückt.

Die Wassersprüheinheit verhindert das Verkleben des Produktes am Messer oder an den Transportbändern. Am Transportbandende kann optional eine Prägerolle montiert, welche die Burgeroberfläche strukturiert.

Die optional erhältliche UV-C Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximal mögliche Abtöten der Keime und erhöht dadurch den Hygienestandard. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici Produktion verfügbar.